住まいプロ ホームウェルナガイ通信

No.166　７月号

住まいプロ ホームウェルナガイ
ナガイエムエムビー(株)
建設業　愛知県知事許可(般)第 60484 号
〒491-0931　愛知県一宮市大和町馬引字古宮 34-1
TEL:0586-45-6523　0120-406-418　FAX:0586-45-5856
URL:http://www.nagai-mmb.co.jp　e-mail:info@nagai-mmb.co.jp

快適生活　*キッチンの資源ゴミ対策*

清涼飲料水やスポーツ飲料などのペットボトルや瓶・缶類の資源ゴミが、増えがちな夏場。分別できないままキッチンの片隅に置きざりになってはいませんか？

そのような時におすすめなのが、“とりあえず”作戦。
水ですすいだペットボトルや瓶・缶類を大きめの袋に一緒に入れて、ある程度たまったら屋外で分類するという方法です。自分にとって、どのくらいの量が仕分けし易いかが分かれば、片付けも楽になります。

キッチン収納に余裕があれば、資源ゴミも室内で分別して、指定日まで保管できると便利ですね。

掃除の達人　*浴室ドア*

浴室側のドアのお掃除はしていても、脱衣室側は忘れがちでは？脱衣場と洗濯室を兼ねていると、衣類から出る埃と浴室側からの蒸気とで、思った以上にドア面に汚れが付着しています。

両面がザラザラした半透明のドアは、ほとんどがポリカーボネイト製です。浴室用中性洗剤を薄めてやわらかい布に含ませて汚れを拭きましょう。細かい部分は歯ブラシに浴室用中性洗剤をつけてお掃除します。仕上げは洗剤が残らないように湿らせた布で拭取り、乾かしましょう。

下部の空気取入口（ガラリ）はホコリがたまりやすいので掃除機で吸い取り、汚れはドアと同じように拭取ります。

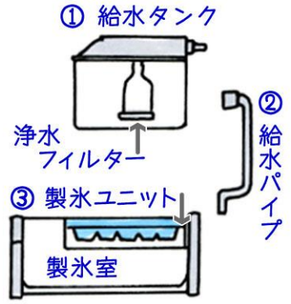
家電大好き　*自動製氷*

氷が活躍する季節がやってきましたね。近頃の冷蔵庫は自動製氷の部品も掃除しやすい工夫がされています。清潔で美味しい氷を安心して使えるよう、日頃のお手入れなどを取り上げてみました。

■ 構造

メーカーにより形状に違いはありますが、イラストのように
① 給水タンク（浄水フィルター含む）
② 給水パイプ
③ 製氷ユニット（製氷皿含む）
の 3 点で作られています。

製氷部と、製氷された氷を保存するスペースを製氷室と呼びます。



■ 給水タンク

どのメーカーもカルキ消毒された水道水の使用を基準とし、週１回程度の給水タンクとフィルターのお掃除が基本です。（給水タンク、フィルターは水道水で洗いましょう）

ミネラルウォーターや浄水器の水、アルカリイオン水でも製氷可能としている場合は、より小まめな掃除が必要です。

水以外の飲み物（ジュースや麦茶など）を給水タンクに入れてはいけないのも各メーカー共通です。

■ 給水パイプ・製氷皿

初期の仕様では、給水パイプ部分が取り外せませんでした。近頃では外して洗えるタイプや、給水パイプ内を給水タンクの水で自動洗浄する機能の仕様もあります。製氷皿も同様です。

ご使用製品の取扱説明書の手順でお手入れをしましょう。

■ その他

長く使用しなかった時や、シーズン初めには全てのお手入れをおすすめします。
取扱説明書をよく読んで、家電を使いこなしましょうね。

給水タンク以外、取り外せない旧タイプ。パイプや製氷皿の汚れが気になる場合は、専用のクリーナーなどが売られていますので、使用方法をよく読んでお使いください。

７月のレシピ　*アボカドディップ*

超簡単アボカドディップ。わさび・醤油・マヨネーズ・クリームチーズなどで好みの味付けを探すのも楽しいですね。

材料

材料　（1 個分）

- アボカド　１個
- レモン汁　大さじ１
- おろしにんにく・塩・こしょう　適宜

▲作り方

(1)ボールに種と皮を取ったアボカドを入れ、レモン汁をふりかけてフォークの背などで潰す。おろしにんにく・塩・こしょうで味を調えます。
(2)(1)をサーモンやトマトと一緒に、クラッカーやスライスしたバゲットにのせれば完成。食パンに溶けるチーズ＆アボカドディップをのせてトーストしても美味しいですよ。
※ディップは冷凍保存も可能です。2週間程度で使い切りましょう。